

La Carta dei Vini

The Wine List



BOLLICINE – SPARKLING

PROSECCO Valdobbiadene DOCG Brut o Extra Dry € 15

La Farra - Farra di Soligo - Veneto

E' Creato da una selezione di uve provenienti da vigneti ubicati nell'alta collina di Farra di Soligo, Solighetto, Farro e San Pietro di Feletto. Colore giallo paglierino brillante con bollicine finissime e persistenti. Il profumo è fresco ed elegante con note fruttate di mela e pesca e fiori d'acacia. Sapore armonico, vellutato con una buona sapidità e con un finale asciutto. Ottimo come aperitivo e per ogni momento di incontro. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce ed antipasti leggeri.

SERPRINO Extra Dry € 15

Vigna al Colle - Colli Euganei

Vino limpido dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spiccano al naso note di mela golden, ananas e banana; in bocca le bollicine sono fini e cremose, dal gusto morbido con una buona persistenza finale. Ottimo come aperitivo o con il pesce, predilige piatti delicati.

DURELLO Brut Metodo Classico € 20

Dama del Rovere – Brento di Roncà, Verona - Veneto

Durello spumante Brut metodo classico 24 mesi, premiato dalla guida SLOW WINE 2015, vitigno Durella 100%. Il vigneto è situato a 450 metri sul livello del mare; produzione annua cinquemila bottiglie. Spuma fine e persistente, un colore giallo paglierino carico e un odore caratteristico con delicati profumi di lievito e crosta di pane.

OLTRE IL CLASSICO NATURE € 28

Cà Di Frara - Oltrepo Pavese- Lombardia

Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut D.O.C.G., 100% pinot nero. Olfatto: aromi di frutta matura, in finale piacevolmente citrino. Palato: sensazione di lievito che si combina in modo ottimale con una morbida cremosità; retrogusto finale con una nota di mineralità, piacevolmente fruttato.

BIANCO – WHITE

AROMA 2.0 € 17

Vigna Ròda - Colli Euganei

Moscato Bianco secco. Vino dal colore giallo paglierino; all'olfatto si sentono note di fiori di zagara con sentori di salvia e limone, in bocca si presenta sapido e ben strutturato con una buona acidità che ne esalta la freschezza. Ottimo con primi a base di pasta all'uovo condite con verdure, con i piatti a base di zucca o con uova e asparagi.

TERRALBA DI BAONE € 20

Il Filò delle Vigne - Colli Euganei

Colore bianco paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla. Gusto: ricordi di mela, pesca, pera, piacevole intreccio tra morbidezza, freschezza e sapidità. E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole.

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

MONTE VENDA Bionda 0,33 € 5

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Birra bionda d'ispirazione tedesca. Al naso profumo di fiori di campo e miele d'acacia. Fresca al palato dove prevale il sapore del malto con una sensazione di dolcezza ben bilanciata dall'amaro del luppolo; carbonazione moderata. Abbinamenti Formaggi freschi, salumi, carni bianche. Alc. 4,5% T servizio 6 / 8 °C

MONTIRONE Ambrata 0,33 € 5

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Amber Ale d'ispirazione americana. Al naso si percepiscono intense note di arancia amara e pompelmo, con un lieve profumo di fiori di campo. Beverina e luppolata, al palato si riconoscono dapprima sentori aggrumati che lasciano il posto ad un amaro non astringente tipico dello stile Americano; carbonazione moderata. Abbinamenti Fritti, hamburger, carni rosse. Alc. 4,9 % T servizio 10 / 12 °C

MONTE ROSSO Rossa 0,33 € 5

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Red Ale d'ispirazione Belga, dal colore rosso. Al naso si percepiscono note di frutta matura e candita, caramello e crosta di pane. Al palato si distinguono dapprima i sentori di frutta seguiti dal caramello e da un finale di leggera tostatura; la gasatura risulta fine ad esaltare profumi e corpo. Abbinamenti Formaggi stagionati, cacciagione, stinco al forno. Alc. 6 % T servizio 10 / 12 °C

ROCCAPENDICE Nera 0,33 € 5

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Oatmeal stout all'inglese dal colore nero intenso. Al naso decisi profumi di caffè e cereali tostati. Al palato il gusto evolve passando dal caffè al cacao amaro fino alla liquirizia. La leggera carbonazione e la morbidezza dell'avena creano la tipica schiuma fine e consistente. Abbinamenti Ostriche, grigliate, formaggi affumicati. Alc. 4,5 % T servizio 8 / 10 °C

BIRRA CITTADELLA – KOLSCH bionda 0,50 € 7,50

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Birra bionda ad alta fermentazione, con malto d'orzo e di frumento. Birra pulita, fresca e ben bilanciata con carattere delicato di malto e luppolo. Gusto morbido e rotondo: spazia da un fruttato dolce ad un amaro fresco e delicato nel finale. La leggera gasatura, la setosità del suo corpo e la bassa alcolicità la rendono una birra beverina ed invitante. Alc. 4.5% Vol. T. degustazione 7°C
Abbinamenti beer & food: gallina ruspante in saòr, affettati misti e formaggi, gamberi, cotoletta impanata, seppie al nero, polpo alla paprika dolce, risotti.

BIRRA CITTADELLA - BELGIAN DUBBEL rossa 0,50 € 8

Birrificio Monterosso – Colli Euganei

Birra doppio malto ad alta fermentazione, "ale trappista" con malto d'orzo e di frumento, di colore ambrato scuro-ramato, moderatamente alcolica. Birra ricca di aroma, complessa ma equilibrata: i sentori di malto dolce-caramellato, gli esteri di frutta (uvetta, ciliegie disidratate e frutta secca) si armonizzano in un corpo pieno. L'aroma di alcol è morbida e supporta la struttura della birra. Alc. 8% Vol. T. degustazione 10 / 12 °C
Abbinamenti beer & food: gorgonzola con pere, formaggi erborinati in genere, sarde in saòr, bigoli ai fegetini o in salsa, tagliata, faraona al forno, pasticceria secca fatta in casa

ROSE'

LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO – Aglianico rosato - biologico € 18

Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania

Era il sei ottobre, sull'aia della fattoria si festeggiava il giorno di San Bruno. Partite dal raduno annuale di Fragneto, due mongolfiere dai mille colori atterrano ai margini della vigna mentre si raccolgono le prime uve di aglianico. Vinificazione in rosato con macerazione prefermentativa in pressa a tank chiuso. Abbinamenti: antipasti, primi piatti, zuppa di pesce, crostacei

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. € 14

Menegotti – Villafranca – Verona

Il Bardolino Chiaretto D.O.C è un uvaggio di Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 10%, Sangiovese 10% vinificate con parziale macerazione delle uve. Il vino si presenta con un colore rosato, profumo vinoso, leggermente fruttato e delicato. Di sapore asciutto ed equilibrato. ABBINAMENTI: antipasti, passati di verdura, carni bianche, pesce alla griglia, pesce in umido. Grado alcolico 12,0% Vol e temperatura di servizio di 10° C.

PASSITO – DESSERT

ZIBIBBO Terre Siciliane 0,75 biologico € 18

Duca Di Castelmonte – Marsala - Sicilia

Uvaggio Moscato giallo 100% L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassetine e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia, di camomilla, in bocca è dolce pieno e persistente. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura e a tutta la pasticceria secca e dessert.

PETALI D'AMBRA Moscato Giallo 0,50 € 22

Vigna Ròda - Colli Euganei

Uvaggio Moscato giallo 100% L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta in cassetine e messa in appassimento naturale per circa 3 mesi. Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia, di camomilla, in bocca è dolce pieno e persistente. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura e a tutta la pasticceria secca e dessert.

BIRRA ARTIGIANALE – CRAFT BEER

LA COTTA Bionda 0,75 € 13

Azienda Colleverde – Pesaro-Urbino

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo velato, particolarmente corposa ed avvolgente, in bocca molto rotonda. Di grande carattere nonostante un moderato tenore alcolico di soli 4,8% Vol. Il malto di produzione locale conferisce naturalità ed armonia in simbiosi con il proprio territorio. Segue un leggero gusto amaro e persistente dovuto ad un abile miscelazione del luppolo di origine bavarese. Perfetta con antipasti, ottima con il pesce.

LA COTTA Ambrata 0,75 € 14

Azienda Colleverde – Pesaro-Urbino

Birra dal colore ambrato intenso con riflessi fulvi, schiuma cremosa ed aderente dalla lunga persistenza, di grandissima struttura, elegante e pungente, prodotta ad alta fermentazione in stile belga con doppio malto di nostra produzione. 6,5% Vol. alcolici di grande bevibilità. Perfetta la degustazione abbinata a formaggi di alta stagionatura spalmati con confettura di frutta mista o miele. Perfetta anche per una serata di meditazione.

RIBOLLA GIALLA € 18

Rodaro – Colli Orientali - Friuli

L'uva è stata raccolta perfettamente sana, nel momento di migliore maturità ed espressione aromatica varietale. Colore giallo paglierino con splendidi riflessi verdi. Bouquet molto fresco, vivace, floreale, con ricordi di acacia e limoncella e con una delicata nota di rovere. Sapore fragrante, gradevolmente asciutto, fresco e delicato, citrino, molto elegante e personale. Ideale per accompagnare minestre di riso e vellutate, pietanze di pesce, carni bianche.

LUGANA € 18

Perla del Garda – Lago di Garda - Lombardia

Uve 100% Trebbiano di Lugana. Giallo paglierino carico, con una elegante veste aromatica inizialmente fruttata ed una sottile vena minerale che percorre tutto l'assaggio. Leggeri toni di acacia, pesca, mela, banana, ananas e agrumi dolci. Al palato è morbido, armonico e sorretto da una giusta freschezza, supportata da un'elegante sapidità, Ideale per accompagnare risotti, oppure con piatti di pesce.

PEPERUM Moscato Giallo € 22

Fliederhof – Santa Maddalena – Bozen/Bolzano

Il Peperum è un vino bianco, fermo, secco e allo stesso tempo fruttato: è ottenuto da uve di qualità Moscato Giallo. Il suo aroma ha sfumature di moscato, di pesca e di sambuco, con acidità piacevolmente estesa. La produzione annua è di circa duemila bottiglie. È consigliato per accompagnare stuzzichini e antipasti leggeri.

OLIVA Riesling Riserva € 22

Cà Di Frara - Oltrepo Pavese - Lombardia

100% Riesling Renano di colore giallo paglierino intenso e brillante, sfumature verdastre. Olfatto: Aroma silvestre con sfumature di pera matura; finale morbido. Palato: morbido come una pera succosa, freschezza sapida; nel finale pesca bianca e croccante. Affinamento di due anni in bottiglia.

GRECO TABURNO SANNIO Dop - biologico € 18

Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania

Greco è un uva così denominata perchè portata in Italia meridionale dai Pelasgi della Tessaglia nell' VIII secolo a.C. □E' chiamata anche "aminea gemina" per la forma gemellare dei piccoli grappoli. Colore oro zecchino, attrae per il suo bouquet fruttato di albicocca, pesca noce oltre che confetti e caramelle al limone. Di carattere pieno e all'ottimo bilanciamento con un bel finale sapido.

FIANO TABURNO SANNIO Dop - biologico € 18

Fattoria La Rivolta – Torrecuso - Campania

Fiano, uva chiamata dai Latini "Vitis Apiana" perchè le api sono particolarmente ghiotte della dolcezza di questa uva. Abbinamenti: pesce, carni bianche, verdure.

FIOR DI LUNA – Colli di Lunbi D.O.C. Bianco € 18

Cantine Lunae - Colli di Luni – Liguria

Uve: Vermentino, Albarola, Greco. Al colore si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di biancospino e sambuco. In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono meravigliosamente le note aromatiche percepite nel profumo. Ottimo come aperitivo. Accompagna piacevolmente insalate di mare, pesci bianchi e verdure.

ROSSO – RED

MERLOT dei COLLI EUGANEI

€ 14

Montegrande – Colli Euganei

Questo vitigno ha trovato nel territorio dei Colli Euganei un habitat particolarmente favorevole. Si attribuisce l'origine del nome al suo colore intenso, simile alle piume del merlo. Il suo frutto pieno e precoce ci regala un vino di un bel colore rosso rubino, profumo caratteristico, gradevole, delicatamente erbaceo, con note di mirtillo e lampone. Ha gusto piacevole, morbido, piuttosto intenso. Si accompagna con arrostiti di carne bianca e rossa, verdure saporite, carne in umido, pasta e fagioli.

PIANORO

€ 22

Terra Felice - Colli Euganei

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore intenso, è stato affinato in giovani botti di rovere. Una tradizione lunga cinque generazioni, con i vigneti collocati nella parte sud dei Colli Euganei. La particolare cura dei vigneti, la selezione delle uve prodotte, l'attenta vinificazione e il sapiente affinamento in tonneau di rovere, consentono la produzione di vini che suscitano inebrianti emozioni.

ROSSO COLLI EUGANEI

€ 13

Vigna Ròda - Colli Euganei

Uvaggio 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon. Vino dal colore rubino, con riflessi violacei, emana profumi marcati di marasca e frutta rossa, al palato è secco, corposo e ben equilibrato. Si accosta bene a primi piatti particolarmente saporiti, carne rossa alla brace e al forno.

CECILIA DI BAONE Cabernet

€ 24

Il Filò delle Vigne- Colli Euganei

Da uve di Cabernet Franc e Sauvignon in parti eguali con saldo di Carmenere, vinificate interamente in vasche di cemento vetrificate. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza il finale di bocca. Colore: rubino – granato. Profumo fruttato, ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso. Gusto: piccoli frutti (mora, mirtillo, ribes nero).

BORGIO DELLE CASSETTE Cabernet Riserva

€ 35

Il Filò delle Vigne- Colli Euganei

Il Borgo delle Casette nasce da una attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con netta prevalenza di Cabernet Sauvignon. La maturazione avviene in barriques di rovere francese di media tostatura. Ha colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi opulenti con note di mora, ribes nero, mirtillo e sfumatura di vaniglia e cioccolato. E' di ottima struttura, morbido, elegante, ricco di polifenoli. Ha ottenuto 3 stelle Gambero Rosso nel 2017

PINOT NERO

€ 36

Terra Felice - Colli Euganei

Pinot nero 100%. Vinificazione: preparazione del vino rosso a temperatura controllata. Maturazione e conservazione in botti di rovere francese. Note di degustazione: color porpora, profumo speziato, pepe e frutti di bosco, gusto corposo, bassa acidità.

CAPITEL SAN ROCCO Valpolicella Ripasso Superiore

€ 26

Tedeschi – Valpolicella - Verona

E' un vino rosso ottenuto attraverso una antichissima pratica enologica detta ripasso che consiste nell'immettere una parte di Valpolicella, prodotto nell'autunno precedente, sulle vinacce di Amarone dopo che quest'ultimo è stato travasato in marzo. Al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia; il vino è caldo e rotondo. E' un vino lungo e persistente. Olfatto ampio e complesso: le note di ciliegia, lampone e ribes rosso donano al vino una nota di freschezza.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 45

Tedeschi – Villafranca – Verona

Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella di diversa provenienza e di differenti varietà. Di colore rubino intenso con leggera unghia ambrata, limpido e trasparente. All'olfatto presenta note di vaniglia e di etereo, legate al periodo di maturazione in botte e note di frutta dolce come ribes, mirtillo, ciliegia. Si abbina a carni rosse e formaggi stagionati.

ST. MAGDALENER CLASSICO

€ 21

Fliederhof – Santa Maddalena – Bozen/Bolzano

La tenuta Fliederhof, di cui si hanno notizie sin dal 1306, si trova nella zona tradizionale del Santa Maddalena. Questo vino di antica tradizione, ottenuto da uve provenienti da vitigni Schiava, ha un colore rosso rubino brillante ed è caratterizzato dal bouquet floreale con note fruttate e dalla delicata presenza di tannini al palato. E' perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi; per la sua particolare morbidezza può essere accostato a piatti di pesce come baccalà e polpo.

LAGREIN SUDTIROL

€ 23

Fliederhof – Santa Maddalena – Bozen/Bolzano

L'uva dai piccoli acini dell'omonimo vitigno conferisce al vino un intenso colore dai riflessi violacei. La gamma di aromi varia dalle bacche sucre fino a note di caffè e di tabacco. Questo vino dal sapore persistente e con un'accentuata presenza di tannini si abbina perfettamente con formaggi stagionati, con la Faraona e tutte le carni scure.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

€ 17

Antàres – Castilenti - Abruzzo

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Rosso rubino intenso tendente al granata. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. Al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico. Abbinamenti gastronomici: primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

SUSUMANIELLO

€ 22

Masseria Li Veli – Salento Puglia

Colore rosso rubino con riflessi violetti; all'olfatto presenta aromi di frutta a bacca rossa come lampone, ciliegia marasca e cassis a cui seguono liquirizia, rabarbaro, cuoio. In bocca entra morbido e di buona grassezza, è elegante ed equilibrato con tannini completamente integrati. Il finale è lungo con un tocco di acidità per una sensazione di grande freschezza. Si abbina a carni bianche e rosse.

GHERLAN Dolcetto di Ovada Riserva Superiore biologico

€ 22

Castello di Grillano – Ovada - Piemonte

Da uve dolcetto selezionate, affinato per oltre due anni in botti di rovere, poi in vasca e per ultimo in bottiglia. Gusto caldo, morbido e armonioso al palato. L'orgoglio dell'azienda! Vincitore in vari anni del premio Marengo DOC

TOURGNA' Barbera del Monferrato Superiore biologico

€ 22

Castello di Grillano – Ovada - Piemonte

Da uve barbera selezionate invecchiate in botti di rovere, poi in bottiglia per oltre un anno. Vino intenso e corposo dal profumo inebriante con sentori di frutta secca e boisè.